

Obsttorte

Für das Backblech:

Backrahmen
etwas Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

1 geh. EL Weizenmehl

Belag:

etwa 800 g gemischtes Obst, z. B. Kirschen,
Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren,
Heidelbeeren, Himbeeren und Melone
400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Joghurt
2 EL Zitronensaft
25 g Zucker

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar oder rot
2 gestr. EL Zucker
250 ml Wasser oder Fruchtsaft



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. 2/3 des Teiges auf dem Backblech zu einem quadratischen Boden (25 x 25 cm) ausrollen und den Backrahmen genau abschließend darumstellen. Unter den restlichen Teig 1 geh. EL Mehl kneten, zu einer Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an den Backrahmen drücken, dass ein 3-4 cm hoher Rand entsteht. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen und backen.

Backzeit: etwa 25 Min.

Boden aus dem Backrahmen lösen, einmal auch vom Backblech lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Belag: Früchte putzen, evtl. waschen und trocken tupfen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Joghurt, Zitronensaft und Zucker gut verrühren, bis der Zucker sich gelöst hat und vorsichtig unter die Sahne rühren. Creme auf dem Boden verteilen. Früchte nach Belieben darauf verteilen.



4. Guss: Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, über das Obst verteilen und bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 15 g, Kh: 32 g, kJ: 1.160, kcal: 277

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.